

# KULINARISK

Książka kucharska



## Spis treści

Tabela pieczenia	3	Ciasto	35
Programy automatyczne	24	Desery	42
Wieprzowina/cielęcina	25	Pizza/placek/chleb	44
Wołow./Dziczyz./Jagnięc.	28	Casserole/zapiekanki	48
Drób	30	Przystawki	52
Ryba	33	Produkty gotowe	54

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## Tabela pieczenia

### Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

#### Podtrzymywanie temp.

Funkcja umożliwia podtrzymanie temperatury potraw. Temperatura jest automatycznie ustawiona na 80 °C.

#### Podgrzewanie talerzy

Funkcja umożliwia podgrzanie talerzy przed podaniem. Temperatura jest automatycznie ustawiona na 70°C.

Rozłożyć równomiernie talerze i naczynia w stosach na ruszcie. Użyć pierwszego poziomu piekarnika. Po upływie połowy czasu grzania zamienić miejscami.

#### Rozmrażanie

Odpakować produkt i umieścić na talerzu. Nie przykrywać żywności, gdyż może to wydłużyć czas rozmrażania. Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

### Pieczenie parowe

Używać wyłącznie żaroodpornych i nierdzewnych naczyń lub pojemników na żywność ze stali chromowej.

Podczas pieczenia na więcej niż jednym poziomie upewnić się, że przestrzeń między półkami umożliwia cyrkulację pary.

Rozpocząć pieczenie z zimnym piekarnikiem, o ile w poniższej tabeli nie zaleca się nagrzewania wstępnego.

### Tabela ilości wody do gotowania na parze

Czas (min)	Woda w szufladzie na wodę (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

### Gotowanie na parze



**OSTRZEŻENIE!** Nie otwierać drzwi urządzenia, gdy funkcja jest włączona. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Ta funkcja jest odpowiednia do każdego typu żywności – świeżej lub mrożonej. Można jej używać do gotowania/ pieczenia, podgrzewania, rozmrażania, gotowania lub blanszowania warzyw,

mięsa, ryb, makaronów, ryżu, kukurydzy, kaszy manny i jajek.

Za jednym razem można przyrządzić cały posiłek. Aby prawidłowo ugotować/upiec wszystkie potrawy, należy dobierać je w taki sposób, aby miały jak najbardziej zbliżony czas gotowania/pieczenia. Dodać ilość wody odpowiednią dla tej z przyrządzanych potraw, która wymaga jej najwięcej. Umieścić potrawy w odpowiednich naczyniach, a następnie na rusztach. Rozmieścić odpowiednio naczynia, aby zapewnić swobodny obieg pary.

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Woda w szufladzie na wodę (ml)
Karczochy	96	50 - 60	1	800
Bakłażany	96	15 - 25	1	450
Kalafior, cały	96	35 - 45	1	600
Kalafior, cząstki	96	25 - 30	1	500
Brokuły, całe	96	30 - 40	1	550
Brokuły, cząstki	96	20 - 25	1	400
Grzyby krojone	96	15 - 20	1	400
Groszek	96	20 - 25	1	450
Koper włoski	96	35 - 45	1	600
Marchew	96	35 - 45	1	600
Kalarepa, plasterki	96	30 - 40	1	550
Papryka, paski	96	15 - 20	1	400
Por, krążki	96	25 - 35	1	500
Zielona fasolka	96	35 - 45	1	550

### Sterylizacja za pomocą funkcji: Gotowanie na parze

- Ta funkcja umożliwia przeprowadzenie sterylizacji naczyń (np. butelek dla niemowląt).
- Umieścić czyste naczynia na środku rusztu na pierwszym poziomie piekarnika. Otwór powinien być skierowany w dół pod małym kątem.
- Włączyć do szuflady maksymalną ilość wody i ustawić czas na 40 minut.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarni-ka	Woda w szufladzie na wodę (ml)
Rozpunka, cząstki	96	20 - 25	1	450
Brukselka	96	30 - 40	1	550
Buraczki	96	70 - 90	1	800 + 400
Skorzonera	96	35 - 45	1	600
Seler, kostka	96	20 - 30	1	500
Szparagi zielone	96	25 - 35	1	500
Szparagi białe	96	35 - 45	1	600
Szpinak, świeży	96	15	1	350
Nadziewane pomidory	96	15	1	350
Biała fasola	96	25 - 35	1	500
Kapusta włoska	96	20 - 25	1	400
Cukinia, plastry	96	15	1	350

## Przystawki/dodatki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarni-ka	Woda w szufladzie na wodę (ml)
Knedle drożdżowe	96	30 - 40	1	600
Knedle ziemniaczane	96	35 - 45	1	600
Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości	96	45 - 55	1	750
Ryż (proporcja woda/ryż 1,5: 1)	96	35 - 40	1	600

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarni-ka	Woda w szufladzie na wodę (ml)
Gotow. ziemniaki, ćwiartki	96	35 - 40	1	600
Knedle chlebowe	96	35 - 45	1	600
Tagliatelle, świeże	96	20 - 25	1	450
Polenta (proporcje płyn/polenta 3: 1)	96	40 - 45	1	750

## Ryba

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarni-ka	Woda w szufladzie na wodę (ml)
Pstrąg, ok. 250 g	85	30 - 40	1	550
Krewetki, świeże	85	20 - 25	1	450
Krewetki, mrożone	85	30 - 40	1	550
Łosoś, filety	85	25 - 35	1	500
Pstrąg potokowy, ok. 1000 g	85	40 - 45	1	600
Małże	96	20 - 30	1	500
Filet z flądry	80	15	1	350

## mięso

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarni-ka	Woda w szufladzie na wodę (ml)
Szynka gotowana 1000 g	96	55 - 65	1	800 + 150
Pierś kurczaka, gotowana	90	25 - 35	1	500

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarni-ka	Woda w szufladzie na wodę (ml)
Kurczak z wody, 1000-1200 g	96	60 - 70	1	800 + 150
Górka cielęca/schab wieprzowy bez kości, 800-1000 g	90	80 - 90	1	800 + 300
Peklowany i lekko wędzony karczek wieprzowy z wody	90	70 - 90	1	800 + 300
Tafelspitz (wołowina gotowana)	96	110 - 120	1	800 + 700
Chipolatas	80	15 - 20	1	400

### Jajka

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarni-ka	Woda w szufladzie na wodę (ml)
Jajka na miękko	96	10 - 12	1	400
Jajka na półtwardo	96	13 - 16	1	450
Jajka na twardo	96	18 - 21	1	500

### Kolejno Termoobieg i Gotowanie na parze

Połączenie obu funkcji umożliwia przyrządzanie kolejno po sobie mięsa, warzyw i dodatków. Wszystkie dania będą gotowe do podania w tym samym czasie.

- Aby wstępnie podpiec potrawę, należy użyć funkcji: Termoobieg .
- Umieścić przygotowane warzywa i dodatki w żaroodpornych naczyniach. Włożyć do piekarnika z pieczeniem.
- Schłodzić piekarnik do temperatury ok. 80°C. Aby szybciej schłodzić urządzenie,

należy uchylić drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia na około 15 minut.

- Uruchoμίć funkcję: Gotowanie na parze. Piec wszystkie potrawy, aż będą gotowe.

 Maksymalna ilość wody wynosi 650 ml.

### Duża wilgotność

Dać ok. 300 ml wody.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Budyń/flan w miseczkach	90	35 - 40
Jajka zapiekane	90	30 - 40
Terrina	90	40 - 50
Cienki filet rybny	85	15 - 25
Gruby filet rybny	90	25 - 35
Małe ryby do 0,35 kg	90	25 - 35

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Całe ryby do 1 kg	90	35 - 45

## Odzgrzewanie

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Klusieczki	85	25 - 35
Makaron	85	20 - 25
Ryż	85	20 - 25
Dania na jednym talerzu	85	20 - 25

## Mała wilgotność

Dodać ok. 300 ml wody.

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wieprzowa	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Pieczeń wołowa	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Pieczeń cielęca	1 kg	180	80 - 90	1
Klops surowy	0,5 kg	180	30 - 40	1
Wędzony karczek wieprzowy (namoczyć 2 godz.)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Kurczak	1 kg	180 - 200	50 - 60	1



Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kaczka	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Zapiekanka ziemniaczana	-	160 - 170	50 - 60	1
Makaron zapiekany	-	190	40 - 50	1
Lasagne	-	180	45 - 55	1
Różne rodzaje chleba	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Bułki	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Bułki gotowe do pieczenia	-	200	20 - 30	2
Bagietki gotowe do pieczenia	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Bagietki mrożone gotowe do pieczenia	40 - 50 g	200	25 - 35	2

### Pieczenie ciast

- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.
- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się

równomiernie. Nie ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumienią się równomiernie.

- Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

### Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest odpowiednio przyrumieniony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.

<b>Efekt pieczenia</b>	<b>Prawdopodobna przyczyna</b>	<b>Środek zaradczy</b>
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika.
	Za krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.
	Do ciasta wiano zbyt dużo płynu.	Użyć mniej wody. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza korzystając z robota kuchennego.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu należy skrócić czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i wydłużyć czas pieczenia.
	Ciasto nie zostało równomiernie rozprowadzone.	Rozprowadzić ciasto równomiernie na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.

### **Pieczenie na jednym poziomie**

Pieczenie w formach

<b>Produkt</b>	<b>Funkcja</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Czas (min)</b>	<b>Poziom piekarnika</b>
Kołacz lub bułeczki maślane	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / ciasto owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / biszkopt	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	1

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Sponge cake / biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	1
Kruchy spód placka <sup>1)</sup>	Termoobieg	170 - 180	10 - 25	2
Spód placka – ciasto ukręcane	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	160	70 - 90	2
Apple pie / szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1
Sernik na blasze <sup>2)</sup>	Górna/dolna grzałka	160 - 170	70 - 90	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Warkocz drożdżowy / wieniec drożdżowy	Górna/dolna grzałka	170 - 190	30 - 40	1
Strucla bożonarodzeniowa <sup>1)</sup>	Górna/dolna grzałka	160 - 180	50 - 70	1
Chleb (żytni) <sup>1)</sup>	Górna/dolna grzałka			1
najpierw		230	20	
następnie		160 - 180	30 - 60	
Płysie z kremem / ekleiry <sup>1)</sup>	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 35	2
Rolada biszkoptowa <sup>1)</sup>	Górna/dolna grzałka	180 - 200	10 - 20	2

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	2
Maślane ciasto migdałowe / ciasto cukrowe <sup>1)</sup>	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 30	2
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) <sup>2)</sup>	Termoobieg	150 - 160	35 - 55	2
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) <sup>2)</sup>	Górna/dolna grzałka	170	35 - 55	2
Tarty owocowe na kruchym cieście	Termoobieg	160 - 170	40 - 80	2
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem) <sup>1)</sup>	Górna/dolna grzałka	160 - 180	40 - 80	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

#### Ciastka

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kruche ciasteczka	Termoobieg	150 - 160	10 - 20	2
Short bread / ciasteczka maślane / ciasta przekładane	Termoobieg	140	20 - 35	2
Short bread / ciasteczka maślane / ciasta przekładane <sup>1)</sup>	Górna/dolna grzałka	160	20 - 30	2
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	Termoobieg	150 - 160	15 - 20	2
Ciasteczka z białek jaj, bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150	2

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50	2
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	2
Ciasteczka z ciasta francuskiego <sup>1)</sup>	Termoobieg	170 - 180	20 - 30	2
Butki <sup>1)</sup>	Termoobieg	160	10 - 25	2
Butki <sup>1)</sup>	Górna/dolna grzałka	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / ciasteczka <sup>1)</sup>	Termoobieg	160	20 - 35	2
Small cakes / ciasteczka <sup>1)</sup>	Górna/dolna grzałka	170	20 - 35	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## Wypieki i zapiekanki

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	Górna/dolna grzałka	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Górna/dolna grzałka	180 - 200	25 - 40	1
Zapiekanka warzywna <sup>1)</sup>	Turbo grill	160 - 170	15 - 30	1
Bagietki z topionym serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30	1
Mleko ryżowe	Górna/dolna grzałka	180 - 200	40 - 60	1
Suflety z rybą	Górna/dolna grzałka	180 - 200	30 - 60	1
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia ciasta

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Płysie / eklery <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Strucla sucha	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasta / małe ciasteczka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kruche ciasteczka	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	140	25 - 45	1 / 4
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Ciasteczka z białek jaj, bezy	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	30 - 60	1 / 4

## Termoobieg (niska temp.)

Tę funkcję należy stosować do przygotowywania delikatnego, chudego mięsa lub ryb. Nie jest ona odpowiednia do przyrządzania takich potraw, jak mięso duszone w sosie własnym czy tłusta pieczeń wieprzowa. Termosonda zapewni uzyskanie odpowiedniej temperatury wewnątrz produktu.

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

W ciągu pierwszych 10 minut można ustawić temperaturę piekarnika w

przedziale od 80°C do 150°C. Domyślna temperatura wynosi 90°C. Po ustawieniu temperatury piekarnik będzie kontynuował pieczenie w temperaturze 80°C. Nie należy używać tej funkcji do pieczenia drobiu.

**i** Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.

1. Obsmażyć mięso na patelni na płycie grzejnej przez 1-2 minuty po każdej stronie.
2. Umieścić gorącą patelnię z mięsem na ruszcie w piekarniku.
3. Umieścić czujkę temperatury w mięsie.

4. Wybrać funkcję: Termoobieg (niska temp.) i ustawić odpowiednią docelową temperaturę wewnątrz produktu.

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Filet wołowy	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Pieczeń cielęca	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Stek	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

### Pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (na cienkim cieście) <sup>1)</sup>	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (z dużą ilością dodatków) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	2
Tarty	180 - 200	40 - 55	1
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (tarta pikantna)	170 - 190	45 - 55	1
Tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55	1
Sernik	140 - 160	60 - 90	1
Szarlotka przykryta	150 - 170	50 - 60	1
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60	1
Podpłomyk <sup>1)</sup>	230	10 - 20	2
Zapiekanka z ciasta francuskiego <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen <sup>1)</sup>	230	12 - 20	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pierogi (rosyjska wersja calzone) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

### Pieczenie mięs

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio na blasze lub na ruszcie umieszczonym nad blachą.

Wlać trochę wody do blachy, aby zapobiec przypalaniu się soków lub tłuszczu.

Mięso z chrupiącą skórką można uzyskać, piekąc je w brytfannie bez przykrycia.

Obrócić pieczeń po 1/2 - 2/3 czasu pieczenia.

Aby mięso było bardziej soczyste:

- chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem lub w rękawie do pieczenia.
- piec mięso i ryby w większych kawałkach (1 kg i więcej).
- połać kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia.

### Tabele pieczenia mięs

Wołowina

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mięso duże	Górna/dolna grzałka	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Pieczeń wołowa lub filec: lekko wypieczony <sup>1)</sup>	Turbo grill	na każdy cm grubości	190 - 200	5 - 6 na cm grubości	1
Pieczeń wołowa lub filec: średnio wypieczony	Turbo grill	na każdy cm grubości	180 - 190	6 - 8 na cm grubości	1
Pieczeń wołowa lub filec: dobrze wypieczony	Turbo grill	na każdy cm grubości	170 - 180	8 - 10 na cm grubości	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.



## Wieprzowina

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka, karkówka, szynka	Turbo grill	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotlet, żeberka	Turbo grill	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Klops	Turbo grill	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Golonka wieprzowa (obgotowana)	Turbo grill	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

## Cielęcina

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca	Turbo grill	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Gicz cielęca	Turbo grill	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

## Jagnięcina

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	Turbo grill	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Comber jagnięcy	Turbo grill	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

## Dziczyzna

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Comber z zajęcą, udko zajęcze <sup>1)</sup>	Górna/dolna grzałka	do 1 kg	230	30 - 40	1

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Comber sarni	Górna/ dolna grzałka	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Udziec sarni	Górna/ dolna grzałka	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

### Drób

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kurczak, młody kurczak	Turbo grill	po 200 - 250 g	200 - 220	30 - 50	1
Połówki kurczaka	Turbo grill	po 400 - 500 g	190 - 210	35 - 50	1
Kawałki drobiu	Turbo grill	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Kaczka	Turbo grill	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

### Ryba (gotowanie na parze)

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba	Górna/ dolna grzałka	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

### Grill

- Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.
- Ruszt należy umieścić na poziomie piekarnika zalecanym w tabeli grillowania.
- Blachę do zbierania tłuszczu należy zawsze umieszczać na pierwszym poziomie.

- Należy grillować tylko płaskie porcje mięsa lub ryb.
- Korzystając z funkcji grilla, należy zawsze rozgrzewać pusty piekarnik przez 5 minut.



**UWAGA!** Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

## Grill

Produkt	Temperatura (°C)	Czas grillowania (min)		Poziom piekarnika
		1. strona	2. strona	
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Filet wołowy, średnio wypieczony	230	20 - 30	20 - 30	1
Karczek wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Karczek cielęcy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Karczek jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Cała ryba, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

## Szybki grill

Produkt	Czas grillowania (min)		Poziom piekarnika
	1. strona	2. strona	
Burgers / hamburgery	9 - 13	8 - 10	3
Filet wieprzowy	10 - 12	6 - 10	3
Kiełbaski	10 - 12	6 - 8	3
Steki wołowe, steki cielęce	7 - 10	6 - 8	3
Toast / grzanki	1 - 3	1 - 3	3
Grzanki z dodatkami	6 - 8	-	3

**Potrawy mrożone**

- Usunąć opakowanie. Umieścić produkt na talerzu.

- Nie przykrywać talerzem ani miską. Może to wydłużyć czas rozmrażania.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza mrożona	200 - 220	15 - 25	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza American mrożona	190 - 210	20 - 25	2
Pizza chłodna	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks mrożone	180 - 200	15 - 30	2
Frytki, cienkie	200 - 220	20 - 30	2
Frytki, grube	200 - 220	25 - 35	2
Ćwiartki/krokiety	220 - 230	20 - 35	2
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	2
Lasagne/cannelloni świeże	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/cannelloni mroż.	160 - 180	40 - 60	2
Ser zapiekany w piekarniku	170 - 190	20 - 30	2
Skrzydółka kurczaka	190 - 210	20 - 30	2

## Mrożone dania gotowe

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mrożona pizza	Górna/dolna grzałka	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	2
Frytki <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Górna/dolna grzałka lub Turbo grill	200 - 220	zgodnie ze wskazówkami producenta	2
Bagietki	Górna/dolna grzałka	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	2

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasto owocowe	Górna/dolna grzałka	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	2

1) Obrócić frytki 2-3-krotnie podczas pieczenia.

### Rozmrażanie

- Odpakować produkt i umieścić na talerzu.
- Używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.
- Nie przykrywać potrawy miską ani talerzem, ponieważ może to wydłużyć czas rozmrażania.

Produkt	Ilość	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1 kg	100 - 140	20 - 30	Umieścić kurczaka na odwróconym spodku na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1 kg	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	500 g	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Masło	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Ubić śmietanę, gdy jest jeszcze lekko zmrożona.
Tort	1,4 kg	60	60	-

### Pasteryzowanie

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.

W przypadku tej funkcji należy używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.

Umieszczać na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.

Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.

Słoiki nie mogą się stykać.

Na blachę do pieczenia ciasta wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczający poziom wilgotności w piekarniku.

Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w słoikach

jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

#### Owoce jagodowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Truskawki / jagody leśne / maliny / dojrzwały agrest	160 - 170	35 - 45	-

#### Owoce pestkowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Gruszki / pigwy / śliwki	160 - 170	35 - 45	10 - 15

#### Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Marchew <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Ogórki	160 - 170	50 - 60	-
Pikie	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kalarepa / groch / szparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

#### Suszenie

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika
Fasola	60 - 70	6 - 8	2
Papryka	60 - 70	5 - 6	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika
Warzywa na zupę	60 - 70	5 - 6	2
Grzyby	50 - 60	6 - 8	2
Zioła	40 - 50	2 - 3	2
Śliwki	60 - 70	8 - 10	2
Morele	60 - 70	8 - 10	2
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	2
Gruszki	60 - 70	6 - 9	2

**Chleb**

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

Włąć do szuflady 100 ml wody.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Biały chleb	180 - 200	40 - 60	1
Bagietka	200 - 220	35 - 45	1
Brioszki	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Chleb żytni	190 - 210	50 - 70	1
Ciemny chleb	180 - 200	50 - 70	1
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	60 - 90	1

**Tabela temperatur dla termosondy**

Wołowina

Produkt	Temperatura wewnętrzna produktu (°C)
Stek z rostbefu/ połędwicy: lekko wypieczone	45 - 50
Stek z rostbefu/ połędwicy: średnio wypieczone	60 - 65

Produkt	Temperatura wewnętrzna produktu (°C)
Stek z rostbefu/ połędwicy: dobrze wypieczone	70 - 75

Wieprzowina

Produkt	Temperatura wewnętrzna produktu (°C)
Łopatka / szynka / karkówka	80 - 82

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Schab (comber)/ wędzona wieprzowina	75 - 80
Klops	75 - 80

## Cielęcina

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Pieczeń cielęca	75 - 80
Gicz cielęca	85 - 90

## Baranina / jagnięcina

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Udziec barani	80 - 85
Comber barani	80 - 85
Pieczeń jagnięca/ udziec jagnięcy	70 - 75

## Dziczyzna

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Comber zajęczy	70 - 75
Udziec zajęczy	70 - 75
Zajęc cały	70 - 75
Comber z sarny/ jelenia	70 - 75
Udziec sarni	70 - 75

## Ryba

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Łosoś	65 - 70
Pstrąg	65 - 70

## Programy automatyczne

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### Programy automatyczne

Programy automatyczne oferują optymalne ustawienia dla każdego rodzaju mięsa oraz innych potraw.

- Programy do pieczenia mięsa z użyciem funkcji: Automatyka wagowa (menu: Gotowanie wspomagane) – funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, wymagane jest wprowadzenie ciężaru potrawy.
- Programy do pieczenia mięsa z użyciem funkcji: Automatyczna termosonda (menu: Gotowanie wspomagane) –

funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, wymagane jest wprowadzenie temperatury wewnątrz produktu. Gdy program zakończy się, zostanie wyemitowany sygnał.

- Automatyczne przepisy (menu: Gotowanie wspomagane) – funkcja wykorzystuje wcześniej zdefiniowane wartości dla potrawy.

Potrawy z użyciem funkcji: Automatyka wagowa
Pieczeń wieprzowa
Pieczeń cielęca
Duszone mięso



Potrawy z użyciem funkcji: Automatyka wagowa
Pieczeń z dziczyzny
Pieczeń jagnięca
Kurczak w całości
Indyk w całości
Kaczka w całości
Gęś w całości

Potrawy z użyciem funkcji: Automatyczna termosonda
Karczek wieprzowy
Pieczeń wołowa
Wołowina po skandynaw.
Karczek z dziczyzny

Potrawy z użyciem funkcji: Automatyczna termosonda
Pieczeń jagnięca średnia
Filet drobiowy
Cała ryba

### Kategorie

W menu Gotowanie wspomagane potrawy podzielone są na kilka kategorii:

- Wieprzowina/cielęcina
- Wołow./Dziczyz./Jagnięc.
- Drób
- Ryba
- Ciasto
- Desery
- Pizza/placek/chleb
- Casserole/zapiekanek
- Przystawki
- Produkty gotowe

## Wieprzowina/cielęcina

### Pieczeń wieprzowa

#### Ustawienia:

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 1000-2000 g.

#### Sposób przygotowania:

Przyprawić mięso do smaku i umieścić w żaroodpornym naczyniu. Dodać wodę lub inny płyn; dno naczynia powinno być przykryte warstwą o głębokości 20-40 mm. Obrócić pieczeń po około 30 minutach.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Karczek wieprzowy

#### Ustawienia:

Automatyczna termosonda; temperatura wewnątrz produktu: 75°C.

#### Sposób przygotowania:

Przyprawić mięso do smaku, włożyć termosondę i umieścić mięso w żaroodpornym naczyniu.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Golonka wieprzowa

#### Składniki:

- 1 golonka wieprzowa o wadze 0,8 - 1,2 kg
- 2 łyżki stołowe oleju
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka słodkiej papryki szlachetnej
- 1/2 łyżeczki bazylii
- 1 mała puszka krojonych pieczarek (280 g)
- włoszczyzna (marchew, por, seler naciowy, pietruszka)
- woda

#### Sposób przygotowania:

Ponacinać skórę na całej golonce. Wymieszać razem olej, sól, paprykę oraz bazylię i rozprowadzić tę mieszankę na golonce. Umieścić golonkę w brytfannie i ułożyć na niej pieczarki. Dodać włoszczyznę i wodę. Dno naczynia powinno być przykryte warstwą o głębokości 10 - 15 mm. Obrócić pieczeń po około 30 minutach.

- Czas pieczenia: 160 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Łopatka wieprzowa

#### Składniki:

- 1,5 kg łopatki wieprzowej ze skórą, z młodej świni
- sól
- pieprz
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 150 g drobno pokrojonego selera naciowego
- 1 por, pokrojony w plastry
- 1 mała puszka drobno posiekanych pomidorów (400 g)
- 250 ml śmietany
- 2 obrane i rozgniecione ząbki czosnku
- świeży rozmaryn i tymianek

#### Sposób przygotowania:

Oстрыm nożem ponacinać skórę w romby. Przyprawić solą oraz pieprzem i przyrumienić ze wszystkich stron na oliwie z oliwek w brytfannie ustawionej na polu grzejnym, następnie wyjąć. Dusić w brytfannie seler naciowy i por w odrobinie oliwy z oliwek, następnie dodać pomidory, śmietaną, ząbki czosnku, rozmaryn i tymianek, zamieszać. Na wierzch położyć łopatkę wieprzową. Wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 130 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Pieczень cielęca

#### Ustawienia:

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 1000-2000 g.

#### Sposób przygotowania:

Przyprawić mięso do smaku i umieścić w żaroodpornym naczyniu. Dodać wodę lub inny płyn; dno naczynia powinno być przykryte na wysokość 10-20 mm. Przykryć pokrywką.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Gicz cielęca

#### Składniki:

- 1 tylna gicz cielęca 1,5 - 2 kg
- 4 plastry gotowanej szynki
- 2 łyżki stołowe oleju
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka słodkiej papryki szlachetnej
- 1/2 łyżeczki bazylii
- 1 mała puszka krojonych pieczarek (280 g)
- włoszczyzna (marchew, por, seler naciowy, pietruszka)
- woda

#### Sposób przygotowania:

Zrobić 8 podłużnych nacięć wokół giczy. Przekroić cztery plastry gotowanej szynki na pół i umieścić po jednym kawałku w każdym nacięciu. Wymieszać razem olej, sól, paprykę oraz bazylię i rozprowadzić tę mieszankę na giczy. Umieścić gicz w brytfannie i ułożyć na niej pieczarki. Dodać włoszczyznę i wodę. Dno naczynia powinno być przykryte warstwą o głębokości 10 - 15 mm. Obrócić pieczeń po około 30 minutach.

- Czas pieczenia: 160 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Ossobuco

#### Składniki:

- 4 łyżki masła do przyrumienienia mięsa
- 4 plastry giczy cielęcej o grubości ok. 3 - 4 cm (cięte w poprzek kości)

- 4 średnie marchewki pokrojone w drobną kostkę
- 4 łodygi selera naciowego pokrojone w drobną kostkę
- 1 kg dojrzałych pomidorów, obranych ze skórki, przepołowionych, z usuniętym rdzeniem i pokrojonych w kostkę
- 1 pęczek pietruszki, umytej i grubo posiekanej
- 4 łyżki masła
- 2 łyżki mąki na panierkę
- 6 łyżki oliwy z oliwek
- 250 ml białego wina
- 250 ml bulionu mięsnego
- 3 średniej wielkości cebule, obrane i drobno posiekane
- 3 obrane i drobno pokrojone ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczki tymianku i 1/2 łyżeczki oregano
- 2 liście laurowe
- 2 goździki
- sól, świeżo zmielony czarny pieprz

#### **Sposób przygotowania:**

Roztopić 4 łyżki masła w brytfannie i dusić w nim warzywa. Wyjąć warzywa z brytfanny.

Umyć plastry giczy cielęcej, osuszyć, przyprawić, a następnie obtoczyć w mące. Otrześć nadmiar mąki. Rozgrzać oliwę z oliwek i przyrumienić plastry giczy na średnim ogniu na kolor złotobrązowy. Wyjąć mięso i wylać nadmiar oliwy z oliwek z brytfanny.

Do pozostałych w brytfannie soków mięsnych dodać 250 ml wina, przelać do rondla i postawić na wolnym ogniu. Dodać 250 ml bulionu mięsnego oraz pietruszkę, tymianek, oregano i pokrojone w kostkę pomidory. Przyprawić solą i pieprzem. Ponownie doprowadzić do wrzenia.

Włożyć warzywa do brytfanny, na wierzch położyć mięso i polać sosem. Przykryć brytfannę pokrywką i wstawić do urządzenia.

- Czas pieczenia: 120 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

#### **Nadziewany mostek cielęcy**

##### **Składniki:**

- 1 bułka
- 1 jajko
- 200 g mielonego mięsa
- sól, pieprz
- 1 posiekana cebula
- posiekana pietruszka
- 1 kg mostku cielęcego (z wyciętą kieszenią)
- włoszczyzna (marchew, por, seler naciowy, pietruszka)
- 50 g boczku
- 250 ml wody

##### **Sposób przygotowania:**

Namaczyć bułkę w wodzie, a następnie wycisnąć. Wymieszać z jajkiem, mięsem mielonym, solą, pieprzem, posiekaną cebulą i pietruszką.

Przyprawić mostek (z wyciętą kieszenią) i włożyć mięsne nadzienie do kieszeni. Następnie zaszyć otwór.

Umieścić mostek w brytfannie, dodać włoszczyznę, boczek i wodę. Obrócić kurczaka po około 30 minutach.

- Czas pieczenia: 100 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

#### **Klops**

##### **Składniki:**

- 2 suche bułki
- 1 cebula
- 3 łyżki posiekanej pietruszki
- 750 g mieszanego mięsa mielonego (wołowo-wieprzowego)
- 2 jajka
- sól, pieprz i papryka
- 100 g plastrów boczku

##### **Sposób przygotowania:**

Namoczyć suche bułki w wodzie, a następnie wycisnąć. Obrać cebulę i drobno posiekać, następnie poddusić ją i dodać posiekaną pietruszkę.

Wymieszać razem mięso mielone, jajka, wyciśnięte bułki i cebulę. Przyprawić solą,

pieprzem i papryką, umieścić w prostokątnej brytfannie i przykryć plasterami boczku. Dodać odrobinę wody i wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 70 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

## Wołow./Dziczyz./Jagnięc.

### Pieczeń wołowa

#### Ustawienia:

Automatyczna termosonda. Temperatura wewnątrz produktu:

- Lekko wypieczone - 48°C
- Średnio wypieczone - 65°C
- Dobrze wypieczone - 70°C

#### Sposób przygotowania:

Przyprawić mięso do smaku, włożyć termosondę i umieścić mięso w żaroodpornym naczyniu.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Wołowina po skandynaw.

#### Ustawienia:

Automatyczna termosonda. Temperatura wewnątrz produktu:

- Lekko wypieczone - 50°C
- Średnio wypieczone - 65°C
- Dobrze wypieczone - 70°C

#### Sposób przygotowania:

Przyprawić mięso do smaku, włożyć termosondę i umieścić mięso w żaroodpornym naczyniu.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Duszone mięso



Nie używać tego programu do pieczenia wołowej i potraw ze schabu.

#### Ustawienia:

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 1000-2000 g.

#### Sposób przygotowania:

Przyprawić mięso do smaku i umieścić w żaroodpornym naczyniu. Dodać wodę lub inny płyn; dno naczynia powinno być przykryte na wysokość 10-20 mm. Przykryć pokrywką.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Wołowina marynowana

#### Marynata:

- 1 l wody
  - 500 ml octu winnego
  - 2 łyżeczki soli
  - 15 ziaren pieprzu
  - 15 owoców jałowca
  - 5 liści laurowych
  - 2 pęczki włoszczyzny (marchew, por, seler naciowy, pietruszka)
- Doprowadzić wszystko do wrzenia i pozostawić do ostygnięcia.
- 1,5 kg mięsa wołowego
- Połać wołowinę marynatą, aż zostanie w pełni przykryta, i pozostawić na 5 dni.

#### Składniki do pieczenia:

- sól
- pieprz
- włoszczyzna z marynaty

#### Sposób przygotowania:

Wyjąć wołowinę z marynaty i osuszyć. Przyprawić solą oraz pieprzem i przyrumienić ze wszystkich stron w brytfannie, dodać włoszczyznę z marynaty.

Wlać marynatę do brytfanny. Dno powinno być przykryte na wysokość 10 - 15 mm. Przykryć brytfannę pokrywką i wstawić do urządzenia.

- Czas pieczenia: 150 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Karczek z dziczyzny

#### Ustawienia:

Automatyczna termosonda. Temperatura wewnątrz produktu: 70°C.

#### Sposób przygotowania:

Przyprawić mięso do smaku, włożyć termosondę i umieścić mięso w żaroodpornym naczyniu.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Pieczeń z dziczyzny

#### Ustawienia:

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 1000-2000 g.

#### Sposób przygotowania:

Przyprawić mięso do smaku i umieścić w żaroodpornym naczyniu. Dodać wodę lub inny płyn; dno naczynia powinno być przykryte na wysokość 10-20 mm. Przykryć pokrywką.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Królik

#### Składniki:

- 2 combyr zajęcze
- 6 owoców jałowca (rozgniecionych)
- sól i pieprz
- 30 g stopionego masła
- 125 ml kwaśnej śmietany
- włoszczyzna (marchew, por, seler naciowy, pietruszka)

#### Sposób przygotowania:

Natrzeć combyr zajęcze rozgniecionymi owocami jałowca, solą oraz pieprzem i posmarować stopionym masłem.

Umieścić combyr w brytfannie, polać kwaśną śmietaną i dodać włoszczyznę.

- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Królik w musztardzie

#### Składniki:

- 2 króliki, każdy o wadze 800 g
- sól i pieprz
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 grubo posiekane cebule
- 50 g pokrojonego w kostkę boczk
- 2 łyżki mąki
- 375 ml bulionu z kurczaka
- 125 ml białego wina
- 1 łyżeczka świeżego tymianku
- 125 ml śmietany
- 2 łyżki musztardy Dijon

#### Sposób przygotowania:

Pokroić króliki na 8 mniej więcej równych części, przyprawić solą i pieprzem, a następnie przyrumienić ze wszystkich stron w brytfannie ustawionej na polu grzejnym.

Wyjąć kawałki królika i podsmażyć cebulę oraz boczek na kolor złotobrzowy. Posypać mąką i zamieszać. Mieszając, wlać bulion z kurczaka z białym winem i tymiankiem. Doprowadzić do wrzenia.

Dodać śmietaną i musztardę Dijon, włożyć z powrotem mięso do brytfanny, przykryć pokrywką i wstawić do urządzenia.

- Czas pieczenia: 90 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Dzik

#### Marynata:

- 1,5 l czerwonego wina
- 150 g selera (korzeniowego)
- 150 g marchwi

- 2 cebule
- 5 liści laurowych
- 5 goździków
- 2 pęczki włościzny (marchew, por, seler naciowy, pietruszka)  
Doprowadzić wszystko do wrzenia i pozostawić do ostygnięcia.
- 1,5 kg mięsa z dzika (łopatki)  
Zalać mięso marynatą, aż zostanie w pełni przykryte, i pozostawić na 3 dni.

#### **Składniki do pieczenia:**

- sól
- pieprz
- włościzna z marynaty
- 1 mała puszka kurek

#### **Sposób przygotowania:**

Wyjąć mięso z marynaty i osuszyć. Przyprawić solą oraz pieprzem i przyrumienić ze wszystkich stron w brytfannie ustawionej na polu grzejnym. Dodać kurki i część włościzny z marynaty.

Wlać marynatę do brytfanny. Dno powinno być przykryte warstwą o głębokości 10 - 15 mm. Przykryć brytfannę pokrywką i wstawić do urządzenia.

- Czas pieczenia: 140 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

#### **Pieczeń jagnięca**

##### **Ustawienia:**

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 1000-2000 g.

##### **Sposób przygotowania:**

Przyprawić mięso do smaku i umieścić w żaroodpornym naczyniu. Dodać wody lub innego płynu; dno naczynia powinno być

przykryte warstwą o głębokości 10-30 mm. Przykryć pokrywką.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

#### **Pieczeń jagnięca średnia**

##### **Ustawienia:**

Automatyczna termosonda. Temperatura wewnątrz produktu: 70°C.

##### **Sposób przygotowania:**

Przyprawić mięso do smaku, włożyć termosondę i umieścić mięso w żaroodpornym naczyniu.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

#### **Udziec jagnięcy**

##### **Składniki:**

- 2,7 kg udziec jagnięcy
- 30 ml oliwy z oliwek
- sól
- pieprz
- 3 ząbki czosnku
- 1 pęczek świeżego rozmarynu (ewentualnie 1 łyżeczka suszonego)
- woda

##### **Sposób przygotowania:**

Umyć udziec i osuszyć, natrzeć oliwą z oliwek i ponacinać. Przyprawić solą i pieprzem. Obrać i pokroić ząbki czosnku, włożyć razem z gałązkami rozmarynu w nacięcia.

Umieścić udziec w brytfannie i dodać wodę. Dno naczynia powinno być przykryte warstwą o głębokości 10 - 15 mm. Obrócić pieczeń po około 30 minutach.

- Czas pieczenia: 165 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

## **Drób**

#### **Kurczak w całości**

##### **Ustawienia:**

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 900 - 2100 g.

**Sposób przygotowania:**

Umieścić kurczaka w żaroodpornym naczyniu i przyprawić do smaku. Po upływie około 30 minut obrócić pieczeń na drugą stronę. Na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

**Indyk w całości****Ustawienia:**

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 1700 - 4700 g.

**Sposób przygotowania:**

Umieścić indyka w żaroodpornym naczyniu i przyprawić do smaku. Po upływie około 30 minut obrócić pieczeń na drugą stronę. Na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

**Kaczka w całości****Ustawienia:**

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 1500 - 3300 g.

**Sposób przygotowania:**

Umieścić kaczkę w żaroodpornym naczyniu i przyprawić do smaku. Po upływie około 30 minut obrócić pieczeń na drugą stronę. Na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

**Gęś w całości****Ustawienia:**

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 2300 - 4700 g.

**Sposób przygotowania:**

Umieścić gęś w żaroodpornym naczyniu i przyprawić do smaku. Po upływie około 30 minut obrócić pieczeń na drugą stronę. Na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

**Filet drobiowy****Ustawienia:**

Automatyczna termosonda; temperatura wewnątrz produktu: 75°C.

**Sposób przygotowania:**

Przyprawić filet z indyka do smaku, włożyć termosondę i umieścić mięso w żaroodpornym naczyniu.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

**Udka kurczaka****Składniki:**

- 4 udka kurczaka, każde o wadze 250 g
- 250 g crème fraîche
- 125 ml śmietany
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka papryki
- 1 łyżeczka przyprawy curry
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 250 g pokrojonych pieczarek konserwowych
- 20 g mąki kukurydzianej

**Sposób przygotowania:**

Oczyścić udka kurczaka i umieścić w brytfannie. Wymieszać razem resztę składników i polać mieszaninę udka kurczaka.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

**Coq au Vin****Składniki:**

- 1 kurczak
- sól
- pieprz
- 1 łyżka mąki
- 50 g sklarowanego masła
- 500 ml białego wina
- 500 ml bulionu z kurczaka
- 4 łyżki sosu sojowego

- 1/2 pęczka pietruszki
- 1 gałązka tymianku
- 150 g pokrojonego w kostkę boczku
- 250 g oczyszczonych i pokrojonych na ćwiartki pieczarek kasztanowatych
- 12 obranych szalotek
- 2 obrane i rozgniecione ząbki czosnku

#### Sposób przygotowania:

Oczyścić kurczaka, przyprawić solą i pieprzem, posypać mąką.

Rozgrzać sklarowane masło w brytfannie ustawionej na ogniu i przyrumienić kurczaka ze wszystkich stron. Wlać białe wino, bulion z kurczaka i sos sojowy, doprowadzić do wrzenia.

Dodać pietruszkę, tymianek, pokrojony w kostkę boczek, pieczarki, szalotki i czosnek.

Ponownie doprowadzić do wrzenia, przykryć pokrywką i włożyć do piekarnika.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

#### Pieczona kaczka w pomar.

##### Składniki:

- 1 kaczka (1,6 - 2,0 kg)
- sól
- pieprz
- 3 obrane i pokrojone w kostkę pomarańcze, z których usunięto pestki
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 pomarańcze na sok
- 150 ml sherry

##### Sposób przygotowania:

Oczyścić kaczkę, przyprawić solą oraz pieprzem i natrzeć skórą pomarańczową.

Nadziać kaczkę pokrojonymi w kostkę, przyprawionymi solą pomarańczami i zaszyc.

Umieścić kaczkę w brytfannie, piersią do dołu.

Wycisnąć sok z pomarańczy, wymieszać z sherry i polać kaczkę.

Wstawić do piekarnika. Obrócić po 30 minutach. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Czas pieczenia: 90 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

#### Nadziewany kurczak

##### Składniki:

- 1 kurczak, 1,2 kg (z podrobami)
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżeczka soli
- 1/4 łyżeczki papryki
- 50 g bułki tartej
- 3 - 4 łyżki mleka
- 1 posiekana cebula
- 1 pęczek posiekanej pietruszki
- 20 g masła
- 1 jajko
- sól i pieprz

##### Sposób przygotowania:

Oczyścić i osuszyć kurczaka. Wymieszać olej, sól oraz paprykę i natrzeć kurczaka.

**Nadzienie:** Wymieszać tartą bułkę z mlekiem. Włożyć posiekaną cebulę, pietruszkę oraz masło do rondla i podduścić. Drobnoposiekać serce, wątrobę oraz żółtek i dodać jajko. Wymieszać wszystko razem i przyprawić solą oraz pieprzem.

Umieścić kurczaka (piersią w dół) w brytfannie, wstawić do urządzenia. Po upływie 30 minut odwrócić. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Czas pieczenia: 90 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

#### Gotowana pierś kurczaka

##### Składniki:

- 4 filety z piersi kurczaka, bez kości
- sól, pieprz, papryka i przyprawa curry

##### Sposób przygotowania:

Przyprawić filety, umieścić w szklanym naczyniu żaroodpornym i wstawić do urządzenia.



- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1
- Wlać do szuflady na wodę 450 ml wody

## Ryba

### Cała ryba

#### Ustawienia:

Automatyczna termosonda; temperatura wewnątrz produktu: 65°C.

#### Sposób przygotowania:

Przyprawić rybę do smaku, włożyć termosondę i umieścić mięso w żaroodpornym naczyniu.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Filet rybny

#### Składniki:

- 600 - 700 g filetów z sandacza, łososia lub troci
- 150 g startego sera
- 250 ml śmietany
- 50 g bułki tartej
- 1 łyżeczka estragonu
- posiekana pietruszka
- sól, pieprz
- cytryna
- masło

#### Sposób przygotowania:

Skropić filety rybne sokiem z cytryny i pozostawić na chwilę, następnie zebrać nadmiar soku papierowym ręcznikiem. Posypać filety z obu stron solą i pieprzem. Następnie ułożyć filety w nasmarowanej masłem żaroodpornej formie.

Wymieszać razem starty ser, śmietanę, bułkę tartą, estragon i posiekaną pietruszkę. Natychmiast polać mieszanką filety rybne i położyć na nich małe kawałki masła.

- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Sztofisz

#### Składniki:

- 800 g suszonego dorsza
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 duże cebule
- 6 obranych ząbków czosnku
- 2 pory
- 6 czerwonych papryk
- 1/2 puszki posiekanych pomidorów (200 g)
- 200 ml białego wina
- 200 ml bulionu (court bouillon)
- pieprz, sól, tymianek, oregano

#### Sposób przygotowania:

Namoczyć suszonego dorsza przez noc. Następnego dnia odcedzić i umieścić w rondlu ze świeżą wodą, postawić na polu grzejnym i doprowadzić do wrzenia. Następnie zdjąć z pola grzejnego i pozostawić do ostygnięcia.

Wlać oliwę z oliwek na patelnię i rozgrzać. Obrac i drobno pokroić cebulę, rozgnieść obrane ząbki czosnku, pokroić i umyć pory. Wrzucić razem na gorący tłuszcz i podsmażyć przez krótką chwilę. Z papryki usunąć rdzeń i pokroić ją w paski. Następnie wrzucić na patelnię z posiekanymi pomidorami.

Dodać białe wino oraz bulion i gotować przez jakiś czas na wolnym ogniu. Przyprawić pieprzem, solą, tymiankiem i oregano i gotować na wolnym ogniu jeszcze przez 15 minut.

Wyjąć przestudzonego dorsza z rondla i osuszyć papierowym ręcznikiem. Zdjąć skórę, usunąć ości i wszystkie płetwy. Podzielić rybę na drobne cząstki i umieścić

w żaroodpornym naczyniu, wymieszana z warzywami.

- Czas pieczenia: 30 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Ryba w soli

#### Składniki:

- cała ryba, ok. 1,5 - 2 kg
- 2 niewoskowane cytryny
- 1 główka kopru włoskiego
- 4 gałązki świeżego tymianku
- 3 kg soli kamiennej

#### Sposób przygotowania:

Oczyszczyć rybę i natrzeć sokiem z dwóch niewoskowanych cytryn.

Pokroić koperek w cienkie paski i nadziać rybę koperkiem oraz gałązkami świeżego tymianku.

Umieścić połowę soli kamiennej w formie do pieczenia, na wierzch położyć rybę. Przykryć rybę drugą połową soli kamiennej i mocno przycisnąć.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Nadziewane kalmary

#### Składniki:

- 1 kg średnich, oczyszczonych kalmarów
- 1 duża cebula
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 90 g ugotowanego ryżu długoziarnistego
- 4 łyżki orzeszków piniowych
- 4 łyżki porzeczek (rodzynek)
- 2 łyżki posiekanej pietruszki
- sól, pieprz
- sok z cytryny
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 150 ml wina
- 500 ml soku pomidorowego

#### Sposób przygotowania:

Intensywnie natrzeć kalmary solą, a następnie opłukać pod bieżącą wodą.

Obrać cebulę, drobno posiekać i dusić w dwóch łyżkach oliwy z oliwek, aż się zeszkli. Do cebuli dodać ryż długoziarnisty, orzeszki piniowe, porzeczki i posiekaną pietruszkę, przyprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Luźno nadziać kalmary mieszanką i zaszyć otwór.

Wlać cztery łyżki oliwy z oliwek do brytfanny i podsmażyć kalmary na polu grzejnym. Dodać wino i sok pomidorowy.

Przykryć brytfannę pokrywką i wstawić do urządzenia.

- Czas pieczenia: 60 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Ryba na parze

#### Składniki:

- 400 g ziemniaków
- 2 pęczki szczypioru
- 2 ząbki czosnku
- 1 mała puszka posiekanych pomidorów (400 g)
- 4 filety z łososia
- sok z cytryny
- sól i pieprz
- 75 ml bulionu warzywnego
- 50 ml białego wina
- 1 gałązka świeżego rozmarynu
- 150 ml wina
- 1/2 pęczka świeżego tymianku

#### Sposób przygotowania:

Ziemniaki umyć, obrać, pokroić w ćwiartki i gotować w osolonej wodzie przez 25 minut, następnie odcedzić i pokroić na plasterki.

Szczypior umyć i drobno pokroić. Obrać ząbki czosnku i pokroić na kawałki. Wymieszać szczypior i czosnek z posiekanymi pomidorami.

Skropić filety z łososia sokiem z cytryny i pozostawić na chwilę. Następnie osuszyć i przyprawić solą i pieprzem.

Wymieszać warzywa z ziemniakami i umieścić w natłuszczonym żaroodpornym naczyniu, przyprawić, a na wierzch położyć łososia.

Podlać bulionem warzywnym i winem, posypać rozmarynem i tymiankiem.

- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### **Pokusa Janssona**

#### **Składniki:**

- 8 - 10 ziemniaków
- 2 cebule
- 125 g filetów anchois
- 300 ml śmietany
- 2 łyżki bułki tartej
- pieprz
- świeżo posiekany tymianek
- 2 łyżki masła

#### **Sposób przygotowania:**

Ziemniaki umyć, obrać i pokroić w cienkie paski. Cebulę obrać i pokroić w paski.

Wysmarować masłem żaroodporną formę do pieczenia. Umieścić jedną trzecią ziemniaków i cebuli w naczyniu. Na wierzch położyć połowę filetów anchois i przykryć

jedną trzecią cebuli i ziemniaków. Na wierzch położyć resztę filetów anchois. Przykryć resztą cebuli i ziemniaków, tak aby ziemniaki stanowiły górną warstwę.

Posypać pieprzem i posiekanym tymiankiem.

Polać zalewą z anchois i dodać śmietaną. Posypać tartą bułką, a na wierzch położyć małe kawałki masła.

- Czas pieczenia: 60 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### **Ryba gotowana (pstrąg)**

#### **Składniki:**

- 1 cytryna
- ryba

#### **Sposób przygotowania:**

Umyć rybę, osuszyć i skropić w środku i na zewnątrz sokiem z cytryny. Pozostawić na chwilę, a następnie przyprawić solą i pieprzem. Ułożyć rybę w misce ze stali nierdzewnej z perforowaną wkładką.

- Czas pieczenia: 30 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

## **Ciasto**

### **Biszkopt cytrynowy**

#### **Składniki do ciasta:**

- 250 g masła
- 200 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 1 szczypta soli
- 4 jajka
- 150 g mąki
- 150 g mąki kukurydzianej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- starta skórka z 2 cytryn

#### **Składniki na polewę:**

- 125 ml soku cytrynowego
- 100 g cukru pudru

#### **Inne:**

- Kwadratowa forma do pieczenia o długości 30 cm
- Margaryna do natłuszczenia formy
- Bułka tarta do posypania formy

#### **Sposób przygotowania:**

Utrzeć w misce masło, cukier, skórkę z cytryny, cukier waniliowy i sól na puszystą masę. Następnie dodawać po jednym jajku i dalej ucierać na puszystą masę.

Dodać do masy proszek do pieczenia wymieszany z mąką i mąką kukurydzianą i wymieszać.

Włożyć ciasto do natłuszczonej i posypanej tartą bułką formy do pieczenia, wygładzić i wstawić do piekarnika.

Po upieczeniu wymieszać sok cytrynowy z cukrem pudrem. Wyłożyć upieczone ciasto na folię aluminiową.

Zawinąć folię na brzegach ciasta do góry w taki sposób, aby polewa nie wyciekła.

Nakłuć ciasto drewnianym patyczkiem i rozprowadzić polewę pędzlem. Poczekać, aż polewa lekko wsiąknie w ciasto.

- Czas pieczenia: 75 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Ciasto szwedzkie

#### Składniki:

- 5 jajek
- 340 g cukru
- 100 g stopionego masła
- 360 g mąki
- 1 opakowanie proszku do pieczenia (około 15 g)
- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 1 szczypta soli
- 200 ml zimnej wody

#### Inne:

- Okrągła forma do pieczenia o średnicy 28 cm, czarna, wyłożona pergaminem

#### Sposób przygotowania:

Utrzeć w misce cukier, jajka, cukier waniliowy i sól na puszystą masę, mieszając składniki przez 5 minut. Następnie dodać stopione masło i wymieszać.

Dodać do masy proszek do pieczenia zmieszany z mąką, a następnie wymieszać.

Na końcu dodać zimną wodę i dobrze wszystko wymieszać. Włożyć ciasto do

formy do pieczenia, wyrównać i wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Biskopt

#### Składniki:

- 4 jajka
- 2 łyżki gorącej wody
- 50 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 1 szczypta soli
- 100 g cukru
- 100 g mąki
- 100 g mąki kukurydzianej
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

#### Inne:

- Okrągła forma do pieczenia o średnicy 28 cm, czarna, wyłożona pergaminem

#### Sposób przygotowania:

Oddzielić żółtka od białek. Utrzeć żółtka z gorącą wodą, 50 g cukru, cukrem waniliowym i solą. Białka ubić na sztywno ze 100 g cukru.

Presiać przez sito mąkę, mąkę kukurydzianą i proszek do pieczenia.

Dokładnie wymieszać razem białka i żółtka. Powstałą masę dokładnie wymieszać z mąką. Włożyć ciasto do formy do pieczenia, wyrównać i wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Sernik

#### Składniki do ciasta:

- 150 g mąki
- 70 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 1 jajko
- 70 g miękkiego masła

**Składniki sernika:**

- 3 białka
- 50 g rodzynek
- 2 łyżki rumu
- 750 g chudego twarogu
- 3 żółtka
- 200 g cukru
- sok z jednej cytryny
- 200 g crème fraîche
- 1 opakowanie budyniu w proszku o smaku waniliowym (40 g lub odpowiednia ilość proszku do przygotowania deseru z 500 ml mleka)

**Inne:**

- Czarna okrągła forma do pieczenia o średnicy 26 cm, natłuszczona

**Sposób przygotowania:**

Przesiać mąkę do miski. Dodać resztę składników i wymieszać ręcznym mikserem. Następnie odstawić ciasto na 2 godziny do lodówki.

Mniej więcej 2/3 ciasta ułożyć na natłuszczonym spodzie formy do ciasta i ponakłuwać w wielu miejscach widelcem.

Z pozostałego ciasta uformować rant o wysokości około 3 cm.

Ubić białka na sztywno za pomocą miksera. Oplukać rodzynki, dokładnie odsączyć, spryskać rumem i odstawić, aby dobrze naciągnęły.

Dodać do miski chudy twaróg, żółtka, cukier, sok z cytryny, śmietanę crème fraîche i budyń w proszku, a następnie dobrze wszystko wymieszać.

Na końcu dokładnie wymieszać ubite białka i rodzynki z masą twarogową.

- Czas pieczenia: 85 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

**Ciasto owocowe****Składniki:**

- 200 g masła

- 200 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 1 szczypta soli
- 3 jajka
- 300 g mąki
- 1/2 opakowania proszku do pieczenia (około 8 g)
- 125 g porzeczek
- 125 g rodzynek
- 60 g posiekanych migdałów
- 60 g kandyzowanej skórki cytrynowej lub pomarańczowej
- 60 g posiekanych kandyzowanych wiśni
- 70 g całych zblanszowanych migdałów

**Inne:**

- Czarna okrągła forma do pieczenia o średnicy 24 cm
- Margaryna do natłuszczenia formy
- Bułka tarta do posypania formy

**Sposób przygotowania:**

Utrzeć w misce masło, cukier, cukier waniliowy i sól na puszystą masę. Następnie dodać po jednym jajku i dalej ucierać na puszystą masę. Dodać do masy proszek do pieczenia wymieszany z mąką, a następnie wymieszać.

Dodać owoce i wymieszać.

Przełożyć ciasto do przygotowanej formy i rozprowadzić w taki sposób, aby środek był nieco wklęsły w stosunku do krawędzi. Udekorować krawędzie i środek ciasta całymi zblanszowanymi migdałami. Umieścić ciasto w piekarniku.

- Czas pieczenia: 100 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

**Strucla****Składniki na ciasto:**

- 375 g mąki
- 20 g drożdży
- 150 ml letniego mleka
- 60 g cukru
- 1 szczypta soli

- 2 żółtka
- 75 g miękkiego masła

#### **Składniki do kruszonki:**

- 200 g cukru
- 200 g masła
- 1 łyżeczka cynamonu
- 350 g mąki
- 50 g posiekanych orzechów
- 30 g stopionego masła

#### **Sposób przygotowania:**

Przesiać mąkę do miski, na środku zrobić zagłębienie. Pokruszyć drożdże i włożyć do zagłębienia w mące, wymieszać z mlekiem i częścią mąki z obrzeża miski, posypać mąką, odstawić w ciepłe miejsce i poczekać, aż na warstwie mąki na cieście pojawią się pęknięcia.

Dodać cukier, żółtka, masło oraz sól do mąki. Ze wszystkich składników ugnieść elastyczne ciasto drożdżowe.

Pozostawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość. Następnie rozwałkować ciasto i ułożyć je na wysmarowanej blasze, następnie ponownie pozostawić do wyrośnięcia.

Dodać cukier, masło i cynamon do miski i wszystko wymieszać.

Dodać mąkę i orzechy, a następnie ugnieść ciasto, tak aby powstała kruszonka.

Rozprowadzić masło na wyrośniętym cieście i równomiernie pokryć kruszonką.

- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

#### **Chałka drożdżowa**

##### **Składniki na ciasto:**

- 650 g mąki
- 20 g drożdży
- 200 ml mleka
- 40 g cukru
- 5 g soli
- 5 żółtek

- 200 g miękkiego masła

##### **Składniki do nadzienia:**

- 250 g siekanych orzechów włoskich
- 20 g bułki tartej
- 1 łyżeczka mielonego imbiru
- 50 ml mleka
- 60 g miodu
- 30 g stopionego masła
- 20 ml rumu

##### **Składniki do wykończenia:**

- 1 żółtko
- odrobina mleka
- 50 g płatków migdałowych

##### **Sposób przygotowania:**

Przesiać mąkę do miski, na środku zrobić zagłębienie. Pokruszyć drożdże i włożyć do zagłębienia w mące, wymieszać z mlekiem, odrobiną cukru i częścią mąki z obrzeża miski, posypać mąką, odstawić w ciepłe miejsce i poczekać, aż na warstwie mąki na cieście pojawią się pęknięcia.

Wysypać pozostały cukier na mąkę na obrzeżu. Ze wszystkich składników ugnieść elastyczne ciasto drożdżowe. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.

Wymieszać wszystkie składniki nadzienia.

Podzielić ciasto na trzy równe części i rozwałkować na podłużne prostokąty. Nanieść jedną trzecią nadzienia na każdą warstwę rozwałkowanego ciasta, a następnie zrolować ciasto.

Uformować chałkę z trzech kawałków ciasta. Posmarować wierzch chałki mieszanką żółtka i mleka, a następnie posypać całość płatkami migdałów.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

#### **Kołacz**

##### **Składniki do ciasta:**

- 500 g mąki

- 1 małe opakowanie suszonych drożdży (8 g drożdży suchych lub 42 g drożdży świeżych)
- 80 g cukru pudru
- 150 g masła
- 3 jajka
- 2 płaskie łyżeczki soli
- 150 ml mleka
- 70 g rodzynek (namoczonych wcześniej przez godzinę w 20 ml wiśniówki)

#### **Składniki do wykończenia:**

- 50 g całych łuskanych migdałów

#### **Sposób przygotowania:**

Umieścić w misce mąkę, drożdże suszone, cukier puder, masło, jajka, sól oraz mleko i zagnieść gładkie ciasto drożdżowe. Przykryć ciasto w misce i pozostawić do wyrośnięcia na 1 godzinę.

Do ciasta dodać namoczone rodzynki i zagnieść ręcznie.

Do każdego wgłębienia w natłuszczonej i posypanej mąką formie do babki włożyć migdały.

Następnie wałek z ciasta i umieścić w formie do babki. Przykryć i ponownie pozostawić do wyrośnięcia na 45 minut.

- Czas pieczenia: 60 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### **Ciasto Savarin**

#### **Składniki na ciasto:**

- 350 g mąki
- 1 małe opakowanie suszonych drożdży (8 g drożdży suchych lub 42 g drożdży świeżych)
- 75 g cukru
- 100 g masła
- 5 żółtek
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 125 ml mleka

#### **Po upieczeniu:**

- 375 ml wody
- 200 g cukru
- 100 ml śliwownicy lub 100 ml likieru pomarańczowego

#### **Sposób przygotowania:**

Umieścić w misce mąkę, drożdże suszone, cukier, masło, żółtka, sól, cukier waniliowy oraz mleko i ugnieść gładkie ciasto drożdżowe. Przykryć ciasto w misce i pozostawić do wyrośnięcia na 1 godzinę. Następnie umieścić ciasto w formie do babki, przykryć i ponownie pozostawić do wyrośnięcia na 45 minut.

- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

#### **Po upieczeniu:**

Zagotować wodę z cukrem i pozostawić do ostygnięcia.

Do wody z cukrem dodać śliwownicę lub likier pomarańczowy i wymieszać.

Po ostygnięciu ciasta nakłuć je w kilku miejscach drewnianym patyczkiem, a następnie pozostawić, aby nasiąknęło polewą.

### **Brownies**

#### **Składniki:**

- 250 g zwykłej czekolady
- 250 g masła
- 375 g cukru
- 2 opakowania cukru waniliowego (około 16 g)
- 1 szczypta soli
- 5 łyżek wody
- 5 jajek
- 375 g orzechów włoskich
- 250 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

#### **Sposób przygotowania:**

Połączyć czekoladę na duże kawałki i roztopić metodą kąpieli wodnej.

Utrzeć masło z cukrem, cukrem waniliowym, solą i wodą, dodać jajka i stopioną czekoladę.

Orzechy włoskie grubo posiekać, wymieszać z mąką oraz proszkiem do pieczenia i dodać do masy czekoladowej.

Głęboką blachę do pieczenia wyłożyć pergaminem, umieścić ciasto na blasze i wyrównać.

- Czas pieczenia: 50 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

#### **Po upieczeniu:**

Pozostawić do ostygnięcia, usunąć pergamin i pokroić ciasto na kwadratowe kawałki.

### **Babeczki**

#### **Składniki:**

- 150 g masła
- 150 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 1 szczypta soli
- starta skórka z jednej niewoskowanej cytryny
- 2 jajka
- 50 ml mleka
- 25 g mąki kukurydzianej
- 225 g mąki
- 10 g proszku do pieczenia
- 1 słoik wiśni (375 g)
- 225 g wiórków czekoladowych

#### **Inne:**

- Foremki papierowe o średnicy ok. 7 cm

#### **Sposób przygotowania:**

Utrzeć na puszystą masę masło, cukier, cukier waniliowy, sól i skórkę z jednej niewoskowanej cytryny. Dodać jajka i śmietanę.

Wymieszać mąkę kukurydzianą, mąkę oraz proszek do pieczenia i dodać do ciasta z mlekiem.

Odciedzić wiśnie i dodać do ciasta wraz z wiórkami czekoladowymi.

Włożyć ciasto do papierowych foremek, postawić je na blasze do pieczenia i wstawić do piekarnika. Użyć blachy na babeczki, jeżeli jest dostępna.

- Czas pieczenia: 40 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### **Słodka tarta**

#### **Składniki:**

- 2 warstwy oryginalnego kruchego ciasta szwajcarskiego lub ciasta francuskiego (rozwałkowane w kwadrat)
- 50 g mielonych orzechów laskowych
- 1,2 kg jabłek
- 3 jajka
- 300 ml śmietany
- 70 g cukru

#### **Sposób przygotowania:**

Położyć ciasto na dobrze natłuszczonej blasze do pieczenia i ponakłuwać spód widelcem. Na cieście położyć równą warstwę orzechów laskowych. Jabłka obrać, usunąć rdzenie, pokroić na 12 plastrów. Plastry ułożyć równo na cieście. Dobrze wymieszać jajka, śmietanę, cukier oraz cukier waniliowy i wyłożyć masę na jabłka.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### **Ciasto marchewkowe**

#### **Składniki do ciasta:**

- 150 ml oleju słonecznikowego
- 100 g brązowego cukru
- 2 jajka
- 75 g syropu
- 175 g mąki
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1/2 łyżeczki mielonego imbiru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 200 g drobno startej marchwi



- 75 g rodzynek sułtanek
- 25 g wiórków kokosowych

#### **Składniki na wierzch:**

- 50 g masła
- 150 g sera twarogowego
- 40 g cukru kryształ
- mielone orzechy laskowe

#### **Inne:**

- Okrągła forma do pieczenia o średnicy 22 cm, natłuszczona

#### **Sposób przygotowania:**

Utrzeć olej słonecznikowy, brązowy cukier, jajka i syrop. Dodać resztę składników do ciasta i wymieszać.

Wyłożyć ciasto na natłuszczoną formę do pieczenia.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

#### **Po upieczeniu:**

Wymieszać masło, serek twarogowy i cukier kryształ (w razie potrzeby rozcieńczyć odrobiną mleka).

Po ostygnięciu ciasta wyłożyć na nie masę serową i posypać zmielonymi orzechami laskowymi.

### **Ciasto migdałowe**

#### **Składniki do ciasta:**

- 5 jajek
- 200 g cukru
- 100 g marcepanu
- 200 ml oliwy z oliwek
- 450 g mąki
- 1 łyżka cynamonu
- 1 opakowanie proszku do pieczenia (około 15 g)
- 50 g posiekanych orzeszków pistacjowych
- 125 g mielonych migdałów
- 300 ml mleka

#### **Składniki na wierzch:**

- 200 g dżemu morelowego
- 5 łyżek cukru pudru

- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 łyżki gorącej wody
- płatki migdałowe

#### **Inne:**

- Forma do pieczenia o średnicy 28 cm

#### **Sposób przygotowania:**

Utrzeć jajka, cukier i marcepan na puszystą masę, mieszając przez 5 minut. Następnie powoli dodać do masy jajecznej oliwę z oliwek.

Przesiać przez sito mąkę, cynamon oraz proszek do pieczenia i wymieszać, następnie dodać do mąki posiekane orzeszki pistacjowe i mielone migdały. Dodać mąkę z mlekiem do ciasta i wymieszać.

Wyłożyć na formę posypaną tartą bułką na dnie.

- Czas pieczenia: 70 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

#### **Po upieczeniu:**

Rozgrzać dżem morelowy i posmarować nim ciasto za pomocą pędzla. Pozostawić do ostygnięcia. Wymieszać cukier puder z cynamonem i gorącą wodą; rozprowadzić na cieście. Następnie od razu posypać powierzchnię ciasta płatkami migdałowymi.

### **Tarta owocowa**

#### **Składniki do ciasta:**

- 200 g mąki
- 1 szczypta soli
- 125 g masła
- 1 jajko
- 50 g cukru
- 50 ml zimnej wody

#### **Składniki do nadzienia:**

- Owoce sezonowe (400 g jabłek, brzoskwiń, wiśni itp.)
- 90 g mielonych migdałów
- 2 jajka
- 100 g cukru
- 90 g miękkiego masła

**Inne:**

- Forma do quiche o średnicy 28 cm, natłuszczona

**Sposób przygotowania:**

Presiać mąkę do miski, dodać sól oraz małe kawałki masła i wymieszać. Następnie dodać jajko, cukier oraz zimną wodę i zagnieść ciasto.

Schłodzić ciasto, pozostawiając na 2 godziny w lodówce. Rozwałkować

schłodzone ciasto i wyłożyć na natłuszczoną formę do quiche, ponakłując widelcem. Owoce oczyścić, usunąć rdzenie i pestki. Małe kawałki lub plasterki owoców ułożyć na cieście. Utrzeć w misce mielone migdały, jajka, cukier i miękkie masło. Wyłożyć powstałą masę na owoce i wyrównać.

- Czas pieczenia: 50 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

**Desery****Placek karmelowy****Składniki do ciasta:**

- 100 g cukru
- 100 ml wody
- 500 ml mleka
- 1 laska wanilii
- 100 g cukru
- 2 jajka
- 4 żółtka

**Inne:**

- 6 małych forem do sufletów

**Sposób przygotowania:**

Umieścić 100 g cukru w rondelku i rozpuścić do uzyskania jasnobrzązowego karmelu. Następnie ostrożnie dodać wody (uwaga – można się oparzyć) i doprowadzić do wrzenia. Gotować do powstania syropu i natychmiast rozlać do 6 małych forem do sufletów, tak aby dno każdej formy było przykryte karmelem. Wlać mleko do rondelka, przepołować laskę wanilii, za pomocą noża wydrapać nasiona i dodać je do mleka. Podgrzać mleko do ok. 90°C (nie dopuszczając do zagotowania). Zmieszać jajka i żółtka ze 100 g cukru (nie ucierając na krem). Powoli dolewać ciepłe mleko do masy jajowo-cukrowej. Przełożyć do forem.

- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

- Wlać do szuflady na wodę 500 ml wody

**Budyń kokosowy****Składniki:**

- 250 ml mleka
- 370 g mleka kokosowego
- 6 jajka
- 120 g cukru
- 1 puszka owoców mango, odcedzonych i rozgniecionych na puree

**Inne:**

- 6 małych żaroodpornych salaterek

**Sposób przygotowania:**

Zmieszać mleko z mlekiem kokosowym. Delikatnie ubić jajka z cukrem i dodać do mleka kokosowego. Rozlać mieszankę do salaterek. Po upieczeniu wyłożyć z salaterek i udekorować owocami mango.

- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1
- Wlać do szuflady na wodę 500 ml wody

**Ciasto cappuccino****Składniki do ciasta:**

- 100 g miękkiego masła
- 90 g cukru
- 2 żółtka
- nasiona z jednej laski wanilii

- 2 łyżki kawy rozpuszczalnej (rozpuszczone w 50 ml gorącej wody)
- 2 białka
- 50 g mąki
- 50 g mąki kukurydzianej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

#### **Składniki do polewy:**

- 250 ml soku pomarańczowego
- 50 g cukru
- 1 szczypta cynamonu
- 20 ml likieru pomarańczowego

#### **Składniki do wykończenia:**

- 200 ml bitej śmietany do dekoracji

#### **Inne:**

- 6 małych foremek lub salatek wysmarowanych masłem

#### **Sposób przygotowania:**

Utrzeć na kremową masę masło, cukier, żółtka, nasiona z jednej laski wanilii, a następnie dodać rozpuszczoną kawę. Białka ubić. Przesiać mąkę, mąkę kukurydzianą oraz proszek do pieczenia i dodawać do mieszanki na przemian z białkami. Wymieszać. Rozlać mieszankę do wysmarowanych masłem małych foremek lub salatek.

- Czas pieczenia: 40 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1
- Wlać do szuflady na wodę 600 ml wody

#### **Po upieczeniu:**

Umieścić sok pomarańczowy, cukier, cynamon oraz likier pomarańczowy w rondelku i trzymać na wolnym ogniu, aż polewa nabierze konsystencji syropu. Ciepłe ciastka wyłożyć na talerz deserowy, udekorować polewą i bitą śmietaną.

#### **Placek z wiśniami**

##### **Składniki:**

- 500 g chleba
- 750 ml mleka
- 1 szczypta soli
- 80 g cukru

- 4 jajka
- 2 słoiki kwaśnych wiśni
- 50 g masła

#### **Inne:**

- Wysmarowana tłuszczem forma do pieczenia

#### **Sposób przygotowania:**

Pokroić chleb na kromki. Zmieszać mleko, sól, cukier oraz jajka i połączyć mieszanką chleb, wymieszać i pozostawić do nasiąknięcia. Odcedzić wiśnie i dodać do mieszanki. Wyłożyć mieszankę na wysmarowaną formę do pieczenia. Na wierzchu umieścić kawałki masła.

- Czas pieczenia: 45 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1
- Wlać do szuflady na wodę 400 ml wody

#### **Knedle ze śliwkami (6 sztuk)**

##### **Składniki na ciasto (powinny mieć temperaturę pokojową):**

- 125 ml mleka
- 20 g cukru
- 1 małe opakowanie suszonych drożdży (8 g drożdży suchych lub 42 g drożdży świeżych)
- 300 g mąki
- 30 g cukru
- 30 g masła
- 1 żółtko
- 1 całe jajko
- 1 opakowania cukru waniliowego (około 8 g)
- odrobina skórki z cytryny
- dżem śliwkowy

##### **Po upieczeniu:**

- 50 g masła
- 50 g zmielonego maku
- cukier puder

#### **Inne:**

- wysmarowana forma

#### **Sposób przygotowania:**

Umieścić mleko i cukier w rondelku i delikatnie podgrzać na ogniu. Dodać suszone drożdże i zamieszać. Odstawić na ok. 30 minut. Umieścić w misce mąkę, cukier, masło, żółtko, jajko, cukier waniliowy i odrobinę skórki z cytryny. Dodać mleko z drożdżami i ugnieść elastyczne ciasto. Przykryć ciasto ściereczką i odstawić na kolejne 45 minut. Następnie za pomocą łyżki pociąć ciasto na knedle (około 80 g), spłaszczyć ręką i umieścić na środku 1

łyżeczkę dżemu śliwkowego. Unieść krawędzie ciasta i przykryć nimi dżem, a następnie uformować ciasto w kulkę. Umieścić kulki w wysmarowanym naczyniu, przykryć i pozostawić do wyrośnięcia na kolejne 45 minut, a następnie wstawić do urzędzenia.

- Czas pieczenia: 30 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1
- Wlać do szuflady na wodę 500 ml wody

## Pizza/placek/chleb

### Pizza

#### Składniki do ciasta:

- 14 g drożdży
- 200 ml wody
- 300 g mąki
- 3 g soli
- 1 łyżka oleju

#### Składniki na wierzch:

- 1/2 małej puszki posiekanych pomidorów (200 g)
- 200 g startego sera
- 100 g salami
- 100 g szynki gotowanej
- 150 g pieczarek (z puszki)
- 150 g sera feta
- oregano

#### Inne:

- Wysmarowana tłuszczem blacha do pieczenia ciasta

#### Sposób przygotowania:

Pokruszyć drożdże do miski i rozpuścić w wodzie. Wymieszać sól z mąką i dodać wraz z olejem do drożdży w misce.

Zagniatą składniki tak długo, aż ciasto nabierze elastyczności i przestanie przyklejać się do miski. Następnie odstawić ciasto w ciepłe miejsce, aż dwukrotnie zwiększy swoją objętość.

Rozwałkować ciasto i ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze do pieczenia ciasta. Ponakłuwać spód widelcem.

Porozkładać kolejno składniki na spodzie w podanej kolejności.

- Czas pieczenia: 25 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Tarta cebulowa

#### Składniki do ciasta:

- 300 g mąki
- 20 g drożdży
- 125 ml mleka
- 1 jajko
- 50 g masła
- 3 g soli

#### Składniki na wierzch:

- 750 g cebuli
- 250 g boczku
- 3 jajka
- 250 g crème fraîche
- 125 ml mleka
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki mielonego pieprzu

#### Sposób przygotowania:

Przesiać mąkę do miski, na środku zrobić zagłębienie.

Drożdże pokroić, umieścić w zagłębieniu, wymieszać z mlekiem i odrobiną mąki z obrzeża. Posypać mąką i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż na warstwie mąki pojawią się pęknięcia.

Dodać jajko i masło na brzegu mąki. Ze wszystkich składników zagnieść elastyczne ciasto drożdżowe.

Pozostawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.

W międzyczasie obrać cebulę, przekroić na ćwiartki i drobno pokroić w cienkie plastry.

Pokroić boczek w kostki i przyrządzić z cebulą, nie dopuszczając do zbrązowienia. Odstawić do wystygnięcia.

Rozwałkować ciasto i umieścić na wysmarowanej tłuszczem blasze, ponakłuwać spód widelcem i unieść krawędzie. Ponownie pozostawić do wyrośnięcia.

Zmieszać jajka, śmietanę *crème fraîche*, mleko, sól i pieprz. Rozprowadzić wystudzoną cebulę z boczkiem na spodzie z ciasta. Rozprowadzić i wygładzić mieszaninę na całej powierzchni.

- Czas pieczenia: 45 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Quiche Lorraine

#### Składniki na ciasto:

- 200 g mąki
- 2 jajka
- 100 g masła
- 1/2 łyżeczki soli
- odrobina pieprzu
- 1 szczypta gałki muszkatołowej

#### Składniki na wierzch:

- 150 g startego sera
- 200 g gotowanej szynki lub chudego boczku
- 2 jajka
- 250 g kwaśnej śmietany

- sól, pieprz i gałka muszkatołowa

#### Inne:

- Czarna forma do pieczenia o średnicy 28 cm, wysmarowana tłuszczem

#### Sposób przygotowania:

Umieścić mąkę, masło, jajka i przyprawy w misce i wyrobić gładkie ciasto. Odstawić ciasto na kilka godzin do lodówki.

Następnie rozwałkować ciasto i włożyć do wysmarowanej tłuszczem czarnej formy do pieczenia. Ponakłuwać spód widelcem.

Rozłożyć boczek na cieście.

Na polewę zmieszać ze sobą jajka, kwaśną śmietanę i przyprawy. Następnie dodać ser.

Nanieść polewę na boczek.

- Czas pieczenia: 40 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Placek z koziego sera

#### Składniki na ciasto:

- 125 g mąki
- 60 ml oliwy z oliwek
- 1 szczypta soli
- 3 - 4 łyżki zimnej wody

#### Składniki na wierzch:

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 2 cebule
- sól i pieprz
- 1 łyżeczka posiekanego tymianku
- 125 g sera ricotta
- 100 g sera koziego
- 2 łyżki oliwek
- 1 jajko
- 60 ml śmietany

#### Inne:

- Czarna forma do pieczenia o średnicy 28 cm, wysmarowana tłuszczem

#### Sposób przygotowania:

Włożyć do miski mąkę, oliwę z oliwek oraz sól i wyrabiać, aż mieszanka zacznie

przypominać tartą bułkę. Dodać wodę i wyrobić ciasto. Odstawić ciasto na kilka godzin do lodówki.

Następnie rozwałkować ciasto i włożyć do wysmarowanej tłuszczem czarnej formy do pieczenia. Ponakłować spód widelcem.

Wylać 1 łyżkę oliwy z oliwek na patelnię. Obrąć cebule, pokroić na cienkie plasterki i dusić w oliwie pod przykryciem przez ok. 30 minut. Przyprawić solą oraz pieprzem i dodać 1/2 łyżeczki posiekanej pietruszki.

Lekko ostudzić cebulę, a następnie rozłożyć na cieście.

Następnie wyłożyć na ciasto ser ricotta i ser kozi. Dodać oliwki. Posypać 1/2 łyżeczki posiekanego tymianku.

Na polewę mieszać ze sobą jajka i kwaśną śmietaną. Polać tartą polewą.

- Czas pieczenia: 45 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Placek serowy

#### Składniki:

- 1,5 warstwy oryginalnego kruchego ciasta szwajcarskiego lub ciasta francuskiego (rozwałkowane w kwadrat)
- 500 g startego sera
- 200 ml śmietany
- 100 ml mleka
- 4 jajka
- sól, pieprz i gałka muszkatołowa

#### Sposób przygotowania:

Wyłożyć ciasto na dobrze wysmarowaną tłuszczem blachę do pieczenia. Ponakłować całe ciasto widelcem.

Równo rozłożyć ser na cieście. Wymieszać śmietaną, mleko oraz jajka i dodać sól, pieprz i gałkę muszkatołową. Jeszcze raz dobrze wymieszać i polać ser powstałą mieszanką.

- Czas pieczenia: 40 minut

- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### Ciasteczka serowe

#### Składniki:

- 400 g sera feta
- 2 jajka
- 3 łyżki posiekanej pietruszki naciowej
- czarny pieprz
- 80 ml oliwy z oliwek
- 375 g ciasta listkowanego (filo)

#### Sposób przygotowania:

Zmieszać ser feta, jajka, pietruszkę i pieprz. Przykryć ciasto listkowane wilgotnym ręcznikiem, aby nie wysychało. Ułożyć 4 warstwy ciasta jedna na drugiej, smarując każdą warstwę oliwą.

Pociąć na 4 paski o długości ok. 7 cm.

Kłaść po 2 kopiaście łyżki mieszanki z serem feta na rogu każdego paska i składać go w trójkąt.

Układać odwrócone na blasze do pieczenia i smarować oliwą.

- Czas pieczenia: 25 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### Biały chleb

#### Składniki:

- 1000 g mąki
- 40 g świeżych drożdży lub 20 g drożdży suszonych
- 650 ml mleka
- 15 g soli

#### Inne:

- Wysmarowana tłuszczem lub wyłożona pergaminem blacha do pieczenia

#### Sposób przygotowania:

Wsypać mąkę i sól do dużej miski. Rozpuścić drożdże w letnim mleku i dodać do mąki. Ze wszystkich składników zagnieść elastyczne ciasto. Zależnie od właściwości mąki może być konieczne dolanie

niewielkiej ilości mleka w celu uzyskania ciasta o odpowiedniej konsystencji.

Pozostawić ciasto do wyrośnięcia, aż dwukrotnie zwiększy swoją objętość.

Rozdzielić ciasto na dwie części, uformować dwa długie bochenki i położyć je na blasze do pieczenia ciasta wysmarowanej tłuszczem lub wyłożonej papierem do pieczenia.

Pozostawić chleb, aby wyrósł jeszcze o połowę swojej wielkości.

Przed upieczeniem posypać bochenki niewielką ilością mąki i wykonać ostrym nożem 3 - 4 ukośne nacięcia o głębokości co najmniej 1 cm.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1
- Włączyć do szuflady 200 ml wody.

### **Chleb wiejski**

#### **Składniki:**

- 500 g mąki pszennej
- 250 g mąki żytniej
- 15 g soli
- 1 małe opakowanie drożdży suszonych
- 250 ml wody
- 250 ml mleka

#### **Inne:**

- Wysmarowana tłuszczem lub wyłożona pergaminem blacha do pieczenia

#### **Sposób przygotowania:**

Wysypać mąkę pszenną, mąkę żytnią, sól i drożdże suszone do dużej miski.

Zmieszać wodę, mleko oraz sól i dodać do mąki. Ze wszystkich składników zagnieść elastyczne ciasto. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia, aż dwukrotnie zwiększy swoją objętość.

Uformować ciasto w długi bochenek i położyć na wysmarowanej tłuszczem lub

wyłożonej pergaminem blasze do pieczenia ciasta.

Pozostawić chleb, aby wyrósł jeszcze o połowę swojej wielkości. Przed upieczeniem posypać odrobiną mąki.

- Czas pieczenia: 60 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1
- Włączyć do szuflady 300 ml wody.

### **Pierogi (30 małych sztuk)**

#### **Składniki do ciasta:**

- 250 g mąki z pszenicy orkisz
- 250 g masła
- 250 g chudego twarogu
- sól

#### **Składniki do nadzienia:**

- 1 główka białej kapusty (400 g)
- 50 g boczku
- 2 łyżki sklarowanego masła
- sól, pieprz i gałka muszkatołowa
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- 2 jajka

#### **Inne:**

- Blacha do pieczenia wyłożona pergaminem

#### **Sposób przygotowania:**

Zagnieść ciasto z mąki, masła, twarogu i odrobiny soli. Włożyć ciasto do lodówki.

Białą kapustę pokroić w cienkie paski. Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć na sklarowanym maśle. Dodać kapustę i podsmażyć, aż zmięknie. Przyprawić solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową i dodać kwaśną śmietaną.

Dusić do czasu, aż cały płyn wyparuje.

Jajka ugotować na twardo, ostudzić i pokroić w kostkę. Dodać do kapusty, wymieszać i pozostawić do ostygnięcia.

Rozwałkować ciasto i wykroić z niego koła o średnicy 8 cm.

Umieścić odrobinę nadzienia na środku każdego koła i zawinąć ciasto. Docisnąć krawędzie widelcem.

Umieścić pierogi na wyłożonej pergaminem blasze do pieczenia i posmarować żółtkiem.

- Czas pieczenia: 20 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

### Chątka maślana

#### Składniki na ciasto:

- 750 g mąki
- 30 g drożdży
- 400 ml mleka
- 10 g cukru
- 15 g soli
- 1 jajko
- 100 g miękkiego masła

#### Składniki do wykończenia:

- 1 żółtko
- odrobina mleka

#### Sposób przygotowania:

Przesiać mąkę do miski, na środku zrobić zagłębienie. Pokruszyć drożdże i włożyć do

wgłębienia w mące, wymieszać z mlekiem, cukrem i częścią mąki z obrzeża miski, posypać mąką, odstawić w ciepłe miejsce i poczekać, aż na warstwie mąki na cieście pojawią się pęknięcia.

Do mąki dodać resztę cukru, sól, jajko i masło. Ze wszystkich składników ugnieść elastyczne ciasto drożdżowe.

Pozostawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.

Podzielić ciasto na trzy równe części i z każdej części uformować długi, cienki wałek. Spieść trzy wałki w warkocz, tworząc chątkę.

Następnie przykryć i pozostawić na pół godziny. Posmarować wierzch chątki mieszanką żółtka i mleka, a następnie wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 50 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

## Casserole/zapiekanekki

### Lasagne

#### Składniki na sos mięsny:

- 100 g dobrze wyrośniętego boczku
- 1 cebula
- 1 marchew
- 100 g selera
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 400 g mieszanego mięsa mielonego (wołowo-wieprzowego)
- 100 ml bulionu mięsnego
- 1 mała puszka posiekanych pomidorów (ok. 400 g)
- oregano, tymianek, sól i pieprz

#### Składniki na sos beszamelowy:

- 75 g masła
- 50 g mąki

- 600 ml mleka
- sól, pieprz i gałka muskatowa

#### Dodać:

- 3 łyżki masła
- 250 g zielonych płatków lasagne
- 50 g startego sera parmezan
- 50 g startego miękkiego sera

#### Sposób przygotowania:

Oстрыm nożem wykroić z boczku skórkę i chrząstki, pokroić w drobną kostkę. Obrąć cebulę i marchew, umyć seler, wszystkie jarzyny pokroić w drobną kostkę.

W naczyniu żaroodpornym podgrzać oliwę, podsmażyć boczek i pokrojone w kostkę warzywa, stale wszystko mieszając.



Dodawac stopniowo mielone mieso, stale przy tym wszystko mieszajac, usmazyc do kruchości i zalac bulionem miesnym. Przyprawic sos miesny pastą pomidorową, ziolami, solą i pieprzem, gotowac pod przykryciem na slabym ogniu przez okolo 30 minut.

W miedzyczasie przygotowac sos beszamelowy: Roztopic w rondlu maslo, dodac mąke i podsmażyc na zlocisty kolor, stale mieszajac. Dolewac stopniowo mleko, nie przestajac mieszac. Doprawic sos solą, pieprzem i galąką muszkatołową. Gotowac okolo 10 minut na wolnym ogniu bez przykrycia.

Wysmarowac duzą prostokątną formę do zapiekanek 1 łyżką masła. Ulozyc naprzemiennie warstwami platk makaronu, sos miesny, sos beszamelowy i mieszanke serow. Na wierzchu powinna znalezc sie warstwa sosu beszamelowego posypanego serem. Pozostale maslo ulozyc w drobnych platkach na wierzchu potrawy.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

## Cannelloni

### Składniki do nadzienia:

- 50 g posiekanej cebuli
- 30 g masła
- 350 g posiekanych liści szpinaku
- 100 g crème fraîche
- 200 g świeżego łososia, pokrojonego w kostki
- 200 g okonia nilowego, pokrojonego w kostki
- 150 g krewetek
- 150 g małży
- sól, pieprz

### Składniki na sos beszamelowy:

- 75 g masła
- 50 g mąki
- 600 ml mleka
- sól, pieprz i galąka muszkatołowa

### Dodać:

- 1 opakowanie cannelloni
- 50 g startego sera parmezan
- 150 g startego sera
- 40 g masła

### Sposób przygotowania:

Wlozyc do rondelka posiekana cebule i podsmażyc na masle, az sie zeszkli. Dodac posiekane liście szpinaku i gotowac krótko na wolnym ogniu. Dodac śmietane crème fraîche, wymieszac i pozostawic do ostygnięcia.

W miedzyczasie przygotowac sos beszamelowy: Roztopic w rondlu maslo, dodac mąke i podsmażyc na zlocisty kolor, stale mieszajac. Dolewac stopniowo mleko, nie przestajac mieszac. Doprawic sos solą, pieprzem i galąką muszkatołową. Gotowac okolo 10 minut na wolnym ogniu bez przykrycia.

Dodac do przestudzonego szpinaku łososia, okonia, małże, krewetki, sól oraz pieprz i wymieszac.

Wysmarowac dużą prostokątną formę do zapiekanek 1 łyżką masła.

Wypełnic cannelloni szpinakiem i umieścic w formie do pieczenia. Wypełnic sosem beszamelowym przestrzeń pomiędzy rzędami cannelloni. Na wierzchu powinna znalezc sie warstwa sosu beszamelowego posypanego serem. Pozostale maslo ulozyc w drobnych platkach na wierzchu potrawy.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

## Zapiekanka ziemniaczana

### Składniki:

- 1000 g ziemniaków
- 1 łyżeczka soli, pieprzu i galąki muszkatołowej
- 2 ząbki czosnku
- 200 g startego sera

- 200 ml mleka
- 200 ml śmietany
- 4 łyżki masła

### Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać, pokroić na cienkie plastry, osuszyć i przyprawić.

Natrzeć ząbkami czosnku żaroodporne naczynie do pieczenia i nasmarować je niewielką ilością masła.

Rozłożyć połowę przyprawionych plasterów ziemniaków w naczyniu i posypać je startym serem. Ułożyć pozostałe plastry ziemniaków na tej warstwie i posypać resztą sera.

Rozgnieść drugi ząbek czosnku i rozmieszać go razem z mlekiem i śmietaną. Polać tą mieszanką ziemniaki i rozłożyć małe kawałki masła na zapiekance.

- Czas pieczenia: 70 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Moussaka (dla 10 osób)

#### Składniki:

- 1 posiekana cebula
- oliwa z oliwek
- 1,5 kg mięsa mielonego
- 1 puszka posiekanych pomidorów (400 g)
- 50 g startego sera
- 4 łyżeczki tartej bułki
- sól i pieprz
- cynamon
- 1 kg ziemniaków
- 1,5 kg bakłażanów
- masło do smażenia

#### Składniki na sos beszamelowy:

- 75 g masła
- 50 g mąki
- 600 ml mleka
- sól, pieprz i gałka muszkatołowa

#### Dodać:

- 150 g startego sera
- 4 łyżki bułki tartej

- 50 g masła

#### Sposób przygotowania:

Zeszklę posiekaną cebulę na odrobinie oliwy z oliwek, a następnie dodać mięso mielone i przesmażyć, mieszając.

Dodać posiekane pomidory, starty ser ementaler i tartą bułkę, dobrze wymieszać i doprowadzić do wrzenia. Następnie przyprawić solą, pieprzem oraz cynamonem i zdjąć z ognia.

Obrać i pokroić ziemniaki na plastry o grubości 1 cm; umyć i pokroić bakłażany na plastry o grubości 1 cm.

Osuszyć wszystkie plastry papierowym ręcznikiem. Przyrumienić na patelni na dużej ilości masła.

W międzyczasie przygotować sos beszamelowy: roztopić masło w rondelku, dodać mąkę i podsmażyć na złoty kolor, stale mieszając. Dolewać stopniowo mleko, nie przestając mieszać. Doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Gotować około 10 minut na wolnym ogniu bez przykrycia.

Ułożyć pokrojone w plastry ziemniaki na dnie wysmarowanej tłuszczem formy do zapiekanki i posypać odrobiną startego sera. Na wierzchu położyć warstwę bakłażanów. Na tej warstwie położyć część mięsnej masy. Podać sosem beszamelowym.

Następnie położyć kolejną warstwę ziemniaków, potem znowu bakłażany i mięso. Na wierzchu powinna znaleźć się warstwa sosu beszamelowego. Posypać resztą sera i tartą bułką. Podać roztopionym masłem.

- Czas pieczenia: 60 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Zapiekanka z makaronu

#### Składniki:

- 1 litr wody
- sól
- 250 g tagliatelle
- 250 g szynki gotowanej
- 20 g masła
- 1 pęczek pietruszki
- 1 cebula
- 100 g masła
- 1 jajko
- 250 ml mleka
- sól, pieprz i gałka muszkatołowa
- 50 g startego sera parmezan

### Sposób przygotowania:

Zagotować wodę z odrobiną soli. Do wrzącej osolonej wody wrzucić tagliatelle i gotować przez ok. 12 minut. Następnie odcedzić.

Szynkę pokroić w kostkę.

Na patelni rozgrzać masło.

Pietruszkę posiekać, cebulę obrać i także posiekać. Dusić na patelni.

Wysmarować formę do zapiekanki odrobiną masła. Wymieszać tagliatelle, szynkę oraz duszoną pietruszkę i cebulę. Włożyć do formy.

Zmieszać jajka z mlekiem, przyprawić solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową i polać tą mieszanką makaron. Posypać zapiekankę parmezanem.

- Czas pieczenia: 45 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Zapiekanka z cykorii

#### Składniki:

- 8 średnich cykorii
- 8 plastrów gotowanej szynki
- 30 g masła
- 1,5 łyżki mąki
- 150 ml bulionu warzywnego (z cykorii)
- 5 łyżek mleka
- 100 g startego sera

### Sposób przygotowania:

Przepołówić cykorię i usunąć gorzki rdzeń. Umyć je dokładnie i gotować przez 15 minut we wrzącej wodzie.

Wyjąć połówki cykorii z wody, odświeżyć w zimnej wodzie i złożyć z powrotem w całość. Następnie owinąć każdą cykorię plastrem szynki i włożyć do wysmarowanej tłuszczem formy do zapiekanek.

Stopić masło i dodać mąkę. Krótco podsmażyć i dolać bulion warzywny oraz mleko. Doprowadzić do wrzenia.

Dodać do sosu 50 g sera i wymieszać. Polać sosem cykorię. Posypać zapiekankę resztą sera.

- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Casserole z wołowiną

#### Składniki:

- 600 g wołowiny
- sól i pieprz
- mąka
- 10 g masła
- 1 cebula
- 330 ml ciemnego piwa
- 2 łyżeczki brązowego cukru
- 2 łyżeczki pasty pomidorowej
- 500 ml bulionu wołowego

### Sposób przygotowania:

Pokroić wołowinę w kostkę, przyprawić solą oraz pieprzem i posypać odrobiną mąki.

Rozgrzać masło na patelni i przyrumienić kawałki mięsa. Następnie włożyć je do formy do zapiekanek.

Cebulę obrać, drobno posiekać i lekko podsmażyć w niewielkiej ilości masła, a następnie położyć na warstwie mięsa.

Wymieszać ciemne piwo, brązowy cukier, przecier pomidorowy i bulion wołowy, wylać na patelnię i doprowadzić do wrzenia. Następnie polać tą mieszanką mięso (powinno być przykryte).

Przykryć i wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 120 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

### Casserole z kapusty

#### Składniki:

- 1 kapusta (800 g)
- majeranek
- 1 cebula
- olej do podsmażenia
- 400 g mięsa mielonego
- 250 g ryżu długoziarnistego
- sól, pieprz i papryka
- 1 litr bulionu mięsnego
- 200 ml crème fraîche
- 100 g startego sera

#### Sposób przygotowania:

Pokroić kapustę na ćwiartki i wykroić głąb. Zblanszować w osolonej wodzie przyprawionej majerankiem.

Cebulę obrać, drobno posiekać i lekko podsmażyć w niewielkiej ilości oleju. Następnie dodać mięso mielone i ryż długoziarnisty, podsmażyć i przyprawić solą, pieprzem oraz papryką. Dodać bulion mięsny i gotować pod przykryciem na wolnym ogniu przez 20 minut.

Ułożyć warstwowo w naczyniu kapustę i mieszankę ryżu oraz mięsa mielonego.

Polać potrawę śmietaną crème fraîche i posypać serem.

- Czas pieczenia: 60 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

## Przystawki

### Warzywa śródziemnomorskie.

#### Składniki:

- 200 g cukinii
- 1 czerwona papryka
- 1 zielona papryka
- 1 żółta papryka
- 100 g pieczarek
- 2 cebule
- 150 g pomidorów koktajlowych
- zielone i czarne oliwki

#### Sposób przygotowania:

Warzywa umyć i pokroić na kawałki. Cebulę obrać i pokroić w paski. Włożyć warzywa do szklanego naczynia. Włożyć potrawę do urządzenia. Oliwki pokroić. Po upieczeniu przyprawić warzywa do smaku solą, pieprzem, bazylią i oregano.

- Czas pieczenia: 25 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1
- Włączyć do szuflady na wodę 600 ml wody

### Warzywa tradycyjne

#### Składniki:

Dobrać według uznania następujące warzywa o łącznej wadze ok. 750 g.

- kalarepa, obrana i pokrojona w paski
- marchew, obrana i pokrojona w kostkę
- kalafior, umyty i podzielony na cząstki
- cebula, obrana i pokrojona w plastry
- koper, obrany i pokrojony w plastry
- seler, oczyszczony i pokrojony w kostkę
- por, oczyszczony i pokrojony w plastry

#### Po upieczeniu:

- 50 g masła
- sól i pieprz do smaku

#### Sposób przygotowania:

Ułożyć warzywa w misce ze stali nierdzewnej lub szklanej misce z perforowaną wkładką. Po upieczeniu polać

roztopionym masłem i posypać pieprzem i solą według potrzeb.

- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1
- Włączyć do szuflady na wodę 650 ml wody

### Nadziewane pomidory

#### Sposób przygotowania:

Naciąć pomidory na krzyż, umieścić w naczyniu do gotowania na parze i wstawić do urządzenia. Po zakończeniu pieczenia zdjąć skórkę z pomidorów.

- Czas pieczenia: 10 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1
- Włączyć do szuflady na wodę 150 ml wody

### Ziemniaki w mundurkach

#### Składniki:

- 1000 g średniej wielkości ziemniaków

#### Sposób przygotowania:

Umyć ziemniaki i włożyć do naczynia do gotowania na parze.

- Czas pieczenia: 50 minut.
- Poziom umieszczenia potrawy: 1
- Włączyć do szuflady 800 + 200 ml wody.

### Gotowane ziemniaki

#### Składniki:

- 1000 g ziemniaków

#### Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać i pokroić na ćwiartki równej wielkości. Włożyć ziemniaki do naczynia do gotowania na parze i przyprawić solą.

- Czas pieczenia: 40 minut.
- Poziom umieszczenia potrawy: 1
- Włączyć do szuflady na wodę 800 ml wody

### Słone kluseczki

#### Składniki:

- 300 g miękkich precli

- 200 ml mleka
- 3 jajka
- 2 łyżki posiekanej pietruszki
- 2 drobno posiekane cebule
- 10 g masła
- sól, pieprz, gałka muskatołowa

#### Sposób przygotowania:

Mleko podgrzać. Preclę pokroić na centymetrowe kawałki i polać ciepłym mlekiem. Pozostawić do nasiąknięcia przez około 5 minut. Ubić i dodać jajka. Lekko podsmażyć posiekaną cebulę na maśle, aż się zeszkli, następnie dodać pietruszkę. Pozostawić na chwilę, aż przestygnie i dodać mieszankę z preclami. Przyprawić i delikatnie wymieszać wszystkie składniki. Uformować z mieszanki ok. 6 kluseczek i umieścić je w płaskim naczyniu do gotowania na parze.

- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1
- Włączyć do szuflady na wodę 650 ml wody

### Ryż z warzywami

#### Składniki:

- 200 g ryżu długoziarnistego
- 50 g dzikiego ryżu
- sól i pieprz
- 1 mała czerwona papryka
- 400 ml bulionu

#### Po upieczeniu:

- 1 mała puszka kukurydzy cukrowej (150 g)

#### Sposób przygotowania:

Umieścić ryż długoziarnisty, dziki ryż, sól, pieprz, bulion warzywny i wodę w misce na pół godziny przed pieczeniem.

Przygotować paprykę, pokroić ją w drobną kostkę, dodać do ryżu i rozpocząć pieczenie.

- Czas pieczenia: 40
- Poziom umieszczenia potrawy: 1
- Włączyć do szuflady na wodę 800 ml wody

Po upieczeniu: Odcedzić kukurydzę i dodać do ugotowanego ryżu.

### Zapiekany krem jajeczny

#### Składniki:

- 3 jajka
- 100 ml mleka
- 50 ml śmietany
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa
- posiekana pietruszka

#### Sposób przygotowania:

Dobrze wymieszać jajka, mleko i śmietanę. (nie ucierać). Następnie przyprawić i dodać posiekaną pietruszkę. Rozlać mieszankę do wysmarowanych tłuszczem szklanych lub porcelanowych naczyń.

- Czas pieczenia: 25 minut
  - Poziom umieszczenia potrawy: 1
  - Wlać do szuflady na wodę 400 ml wody
- Po upieczeniu: wyjąć krem jajeczny z naczyń i pokroić w małe kostki lub romby.

## Produkty gotowe

Urządzenie wyposażone jest w zestaw automatycznych funkcji do następujących

potraw. Temperatura i czas są już ustawione.

Produkt	Poziom piekarnika
Pizza mrożona	1
Pizza American mrożona	1
Pizza chłodna	1
Pizza snacks mrożone	1
Frytki	2
Ćwiartki/krokiety	2
Zapiekane mięso i ziemniaki	2
Chleb/bułki	1
Chleb/bułki mrożone	2
Strudel jabłkowy, mrożony	2
Filet rybny mrożony	2
Skrzydętka kurczaka	2
Lasagne/cannelloni mroż.	2



